===

Intitulé : MINISTERIËLE REGELING van 23 november 2004 ter uitvoering van artikel 12, tweede lid, van de Slacht- en keuringsverordening (AB 1996 no. GT 4)

Citeertitel: Regeling eisen slagerijen

Vindplaats : AB 2004 no. 67

Wijzigingen: Geen

===

§1. Definities

Artikel 1

In deze regeling wordt verstaan onder:

vlees	: vlees dat geen conservering anders dan door koude heeft ondergaan;
vleeswaren	: toebereid of anders dan alleen door afkoeling verduurzaamd vlees dat eventueel met andere stoffen is vermengd, met uitzondering van producten die niet meer dan 3% vlees bevatten;
Directeur	: de door de minister, belast met volksgezondheid, aangewezen veearts;
Keuringsambtenaar	: de door de Directeur met de keuring van vee en vlees belaste ambtenaar;
slager	: degene die zijn beroep maakt van het slachten van vee of van de bewerking of verkoop van vlees;
slagerij	: alle open of besloten ruimten waar een slager zijn beroep uitoefent;
hygiëne	: alle maatregelen die na de slacht noodzakelijk zijn om de veiligheid en deugdelijkheid van vlees te waarborgen tijdens bewerking, verwerking, behandeling, verpakking, vervoer, distributie en verhandeling daarvan;
HACCP-plan	: het plan, bedoeld in artikel 13.

§2. De inrichting van en hygiëne in slagerijen

Artikel 2

1. Een slagerij is zodanig gebouwd dat:
a. zij goed kan worden schoongemaakt en indien noodzakelijk gedesinfecteerd;
b. ophoping van vuil, contact met toxische materialen, verontreiniging van vlees en vleeswaren met ongewenste deeltjes en vorming van condens of ongewenste schimmel op oppervlakten wordt tegengegaan;
c. een hygiënische bereiding en behandeling van vlees en vleeswaren mogelijk is;
d. vlees en vleeswaren kunnen worden bereid, behandeld en bewaard bij de ter zake voorgeschreven temperaturen.

2. In een slagerij zijn voldoende wastafels aanwezig met warm en koud stromend water, en materiaal voor het wassen en hygiënisch drogen van de handen. De wastafels zijn, indien zulks naar het oordeel van de Directeur noodzakelijk is voor de veiligheid van vlees en vleeswaren, afgescheiden van de voorzieningen voor het wassen van voedsel.

3. In het gebouw waarin een slagerij zich bevindt zijn voldoende toiletten met spoeling aanwezig die aangesloten zijn op een adequaat

afvoerssysteem. De toiletten zijn niet rechtstreeks toegankelijk vanuit de bedrijfsruimte van de slagerij, maar eerst na het passeren van twee deuren. Zij verkeren voorts in zindelijke en goed onderhouden staat.

4. Indien naar het oordeel van de Directeur het personeel van een slagerij zich met het oog op de veiligheid of de deugdelijkheid van vlees en vleeswaren dient om te kleden, zijn daartoe geschikte kleedruimtes aanwezig bij de bedrijfsruimte van een slagerij.

Artikel 3

1. Een slagerij en de daarbij behorende sanitaire installaties zijn voldoende geventileerd waarbij gecontroleerde luchtstromen naar de slagerij vanuit andere delen van het gebouw niet zijn toegestaan. Voorts zijn de ventilatie- en luchtkoelingssystemen voorzien van geschikte filters en zodanig gebouwd, dat deze filters en andere onderdelen die regelmatig schoongemaakt of vervangen moeten worden, gemakkelijk toegankelijk zijn.

2. Afvoervoorzieningen zijn geschikt voor het beoogde doel en zijn zodanig ontworpen en gebouwd dat elk risico van besmetting van vlees en vleeswaren wordt voorkomen.

Artikel 4

1. Oppervlakten in slagerijen, waaronder begrepen oppervlakten van apparatuur, die in aanraking komen met vlees en vleeswaren verkeren in deugdelijke en goed onderhouden staat en zijn op eenvoudige wijze schoon te maken en, indien noodzakelijk met het oog op de veiligheid of deugdelijkheid van vlees of vleeswaren, te desinfecteren.

2. De oppervlakten, bedoeld in het eerste lid, zijn vervaardigd van glad, afwasbaar en niet-toxisch materiaal, tenzij de slager ten genoegen van de Directeur aantoont dat het door hem gebruikte ander materiaal voldoet aan het eerste lid.

3. Een slager draagt ervoor zorg dat geen vuil zich ophoopt aan de plafonds en de voorzieningen aan het plafond en dat condens, schimmelvorming en het loskomen van deeltjes wordt beperkt.

Artikel 5

Een slagerij bevat doeltreffende middelen voor het schoonmaken en desinfecteren van apparatuur en gereedschap. Deze middelen zijn vervaardigd van roestvrij materiaal, op eenvoudige wijze schoon te maken en voorzien van voldoende ononderbroken aanvoer van warm en koud water van drinkwaterkwaliteit.

Artikel 6

Materieel en apparatuur die met vlees en vleeswaren in aanraking kunnen komen, worden grondig schoongemaakt en zijn zodanig geïnstalleerd dat de omringende ruimten grondig kunnen worden schoongemaakt. Zij zijn van een zodanige samenstelling en constructie en worden zodanig onderhouden en gerepareerd, dat het risico van besmetting van vlees en vleeswaren zoveel mogelijk wordt beperkt, en zij grondig schoon kunnen worden gehouden en, indien noodzakelijk, gedesinfecteerd.

§3. De omgang met vlees in een slagerij en daarmee samenhangende aangelegenheden

Artikel 7

1. Het bereiden, behandelen, verpakken en bewaren van vlees en vleeswaren en grondstoffen geschiedt op zindelijke wijze en uitsluitend door personen wier hoofd, handen en armen schoon zijn. Zij betrachten een zeer goede persoonlijke hygiëne en dragen passende, schone en, waar nodig met het oog op de veiligheid en deugdelijkheid van vlees en vleeswaren, beschermende kleding.

2. Personeelsleden met diarree, ontstekingen, open wonden of huidziekten aan hoofd, hals, armen of handen, of die lijden aan één van de ziekten, bedoeld in artikel 4 van de Landsverordening besmettelijke ziekten (AB 1992 no. GT 11), houden zich niet bezig met het bereiden, behandelen of verpakken van vlees en vleeswaren en grondstoffen, voor zover het vlees of de vleeswaren daardoor verontreinigd zouden kunnen worden.

Artikel 8

Het bereiden, behandelen, verpakken en bewaren van vlees en vleeswaren en grondstoffen in slagerijen is niet toegestaan voor zover deze zich bevinden in ruimten waarin ziekten als bedoeld in artikel 4 van de Landsverordening besmettelijke ziekten voorkomen.

Artikel 9

1. Slagerijen zijn schoon, goed onderhouden en voorzien van voldoende dag- of kunstlicht. Voorts zijn ten genoegen van de Directeur maatregelen getroffen teneinde ongedierte te weren.

2. In een slagerij bevindt zich geen vlees of andere voorwerpen waarvan redelijkerwijs kan worden aangenomen dat zij zodanig besmet zijn met parasieten, pathogene micro-organismen, of toxische, in ontbinding verkerende of vreemde substanties, waardoor op hygiënische wijze bereide en behandelde vlees en vleeswaren ongeschikt zouden worden voor menselijk gebruik.

3. In bedrijfsruimten van slagerijen zijn behalve vlees en vleeswaren slechts aanwezig andere eet- en drinkwaren, daaronder begrepen ingrediënten bestemd voor de bereiding van vlees en vleeswaren, mits zij zodanig verpakt zijn dat zij geen afwijkende smaak of geur kunnen geven aan de in de bedrijfsruimten aanwezige vlees en vleeswaren.

Artikel 10

1. Vlees en vleeswaren worden zodanig opgeslagen dat ieder contact met andere levensmiddelen of zelfstandigheden, die bezoedeling of bederf van het vlees of vleeswaren kunnen bevorderen of een afwijkende geur, kleur of smaak op het vlees of vleeswaren kunnen overbrengen, wordt voorkomen.

2. Vlees en vleeswaren, die gekoeld moeten worden bewaard teneinde microbiologisch bederf of de uitgroei van pathogene bacteriën tegen te gaan, worden zo snel mogelijk na de laatste warmtebehandeling of de laatste bereidingsfase daarvan, afgekoeld tot maximaal 7 graden Celsius.

3. Vlees of vleeswaren in diepgevroren toestand aanwezig, worden bewaard in een voorziening met volautomatische koeling waarin de temperatuur maximaal -18 graden Celsius bedraagt. Vlees of vleeswaren die

anders dan in diepgevroren toestand aanwezig zijn, worden bij een temperatuur van maximaal 7 graden Celsius en minimaal -1 graad Celsius bewaard. De temperatuur van de gekoelde ruimte waarin het vlees of de vleeswaren wordt bewaard, is steeds duidelijk leesbaar door middel van een thermometer.

4. Koelmeubels zijn zodanig gemaakt dat een klant het vlees niet kan aanraken of betasten, en het vlees niet in direct contact komt met de bodem van het meubel.

Artikel 11

1. In levensmiddelenzaken aanwezige slagerijen zijn vanuit de verkoopruimte niet vrij toegankelijk voor het publiek.

2. In een slagerij zijn geen huisdieren aanwezig.

3. In een slagerij aanwezig vlees mag niet in aanraking met de vloer komen.

4. In een slagerij zijn geen vlees of vleeswaren aanwezig die bedorven zijn of op een andere wijze ondeugdelijk zijn geworden.

Artikel 12

1. Een slager draagt ervoor zorg dat voedsel- en ander afval:

a. zich niet ophoopt in ruimten waarin ook levensmiddelen aanwezig zijn, behalve indien zulks onvermijdelijk is voor het goede functioneren van de slagerij, en
b. gedeponeerd worden in deugdelijk afsluitbare recipiënten waardoor zij geen onaangename geuren kunnen verspreiden, tenzij hij ten genoegen van de Directeur heeft aangetoond dat het door hem gebruikte andere type recipiënt ook geschikt is voor dit gebruik.

2. Opslagplaatsen van afval worden zodanig schoongemaakt dat ongedierte geweerd en besmetting van vlees en vleeswaren, alsmede van materiaal en bedrijfsruimten voorkomen wordt.

§4. Het HACCP-plan

Artikel 13

1. Een slager legt elk aspect van zijn werkzaamheden dat bepalend is voor de veiligheid van het vlees en de vleeswaren die in de slagerij worden bereid, verwerkt, behandeld, verpakt, verplaatst, gedistribueerd of verhandeld, schriftelijk vast. Te dien einde stelt hij de navolgende bescheiden op:

a. een analyse van alle mogelijke risico's voor vlees en vleeswaren bij bereiding, verwerking, behandeling, verpakking, verplaatsing, distributie of verhandeling ervan in de slagerij;
b. een beschrijving van de essentiële controlepunten bij de bereiding, verwerking, behandeling, verpakking, het vervoer, de distributie of verhandeling van vlees en vleeswaren;
c. een beschrijving van de grenzen van de essentiële controlepunten, bedoeld in onderdeel b;
d. een omschrijving van de bij de naleving van de essentiële controlepunten, bedoeld in onderdeel b, te volgen bewakingsprocedures;
e. een omschrijving van de te nemen maatregelen bij overschrijding van de grenzen, bedoeld in onderdeel c;
f. een omschrijving van de te volgen verificatieprocedure ter controle van de hiervoor genoemde punten;
g. de vastlegging van het resultaat van deze werkzaamheden in een schriftelijke rapportage.

2. Onverminderd het eerste lid stelt een slager passende veiligheidsprocedures schriftelijk vast ter waarborging van de veiligheid van vlees en vleeswaren die in zijn slagerij wordt bereid, verwerkt, behandeld, verpakt, vervoerd, gedistribueerd of verhandeld.

3. Alvorens een slager de in het eerste en tweede lid bedoelde werkzaamheden en procedures, toepast, legt hij ze gezamenlijk in de vorm van een plan ter goedkeuring voor aan de Directeur.

4. Desgevraagd legt een slager het plan over aan de keuringsambtenaar.

§5. Slot- en overgangsbepalingen

Artikel 14

Het Vleeshouwerijbesluit (AB 1989 no. GT 10) wordt ingetrokken.

Artikel 15

Vergunningen als bedoeld in artikel 12, eerste en derde lid, van de Slacht- en keuringsverordening (AB 1996 no. GT 4), die tot op de dag, voorafgaande aan het tijdstip van inwerkingtreding van deze ministeriële regeling zijn afgegeven, blijven vanaf het tijdstip van inwerkingtreding van de ministeriële regeling één jaar geldig.

Artikel 16

1. Deze ministeriële regeling treedt in werking met ingang van 1 januari 2005, met uitzondering van artikel 13 dat in werking treedt drie jaar na de plaatsing van deze ministeriële regeling in het Afkondigingsblad van Aruba.

2. Zij kan worden aangehaald als Regeling eisen slagerijen.